

Beignet de poisson au maïs et oignon vert, mayo à la cajun |

Recette pour 12 tapas

Description

Un amuse-bouche aux saveurs chaudes de la Louisiane. Un petit beignet débordant de goût, servi avec une mayonnaise épicée.

L'astuce du chef

Pour en faire une version végétarienne, il vous suffit de remplacer le poisson par des légumes (brocoli, chou-fleur, champignons...).

Ingrédients

Beignet

- 225 Gr Filet de morue
- 150 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 100 Ml Lait
- 5 Unité(s) Oignon vert
- 1 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 10 Branche(s) Persil
- 1 Tasse(s) Maïs
- 8 Gr Sel

- Sel et poivre

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à soupe Épices cajun
- 125 Ml Huile de canola

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Faites cuire le filet de morue 8 minutes au four à 375°F, puis effritez la chair du bout des doigts. Hachez l'oignon vert et le persil.

Beignet

Dans un bol, commencez par former un puit avec les ingrédients secs. Dans un autre bol, mélangez les oeufs et le lait. Formez la pâte à beignet, puis ajoutez-y le maïs, l'oignon vert, la morue et le persil.

Faites frire les beignets jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Terminez la cuisson 5 minutes au four à 375°F.

Mayonnaise

Dans un bol, mélangez un jaune d'oeuf avec la moutarde de Dijon et le jus de citron. À l'aide d'un fouet, incorporez l'huile en filet tout en fouettant constamment afin d'émulsionner le mélange jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Salez, poivrez et ajoutez les épices Cajun.

Bon appétit!